Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 19 czerwca 1926 roku. № 25

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. S. RAUX
Dyrektor Laboratorjum Szkoły Piwowarskiej w Nancy.
Profesor wydz. nauk przyrodniczych.

Wpływ żelaza na przebieg fabrykacji.

(Ciąg dalszy.)

W celu uniknięcia powstawania roztworów żelaznych, które się przedostają do produkcji w łodziach chłodniczych w następstwie prędkiego rozkładu blachy, wielu piwowarów używa przyrządów z blachy galwanizowanej, lub z miedzi pomimo wysokiej ceny tego metalu.

Żelazo, które dostaje się do produktu w zbiornikach fermentacyjnych, jest o wiele bardziej szkodliwe od żelaza, które dostało się do piwa podczas wcześniejszej fazy produkcji, ponieważ jest o wiele trudniejsze do usunięcia. Widzieliśmy, że znaczne ilości żelaza zatrzymywane były przez zacier i przez osady; podczas fermentacji wyeliminowanie żelaza może nastąpić tylko dzięki drożdżom, i nieznacznym ilościom substancji azotowych i żywic chmielu. Chociaż ma to duże znaczenie nie wystarcza jednak do zupełnego usunięcia wpływu żelaza. Do następstw, jakie powoduje obecność żelaza, o których wspominaliśmy powyżej, należy jeszcze dodać zmniejszenie się miękości i pienistości piwa. Ten poważny brak jest następstwem powstawania nierozpuszczalnych związków substancji koloidalnych z żelazem, a jak wiadomo, substancje te uwarunkowują jakość piwa.

Zgubny więc wpływ żelaza będzie tym większy im mniej będzie w piwie ciał, które dodatnio wpływają na jego miękość i pienistość. W ten sposób tłomaczy się, dlaczego działanie żelaza na piwo nie występuje z jednakową intensywnością we wszystkich browarach: skład brzeczki odgrywa swoją rolę, zależnie od surowców i sposobu warzenia.

Mieliśmy sposobność obserwowania wypadku, który uwydatnia, jak wielkim jest wpływ żelaza na przebieg głównej fermentacji.

Jeden z browarów, który zaopatrzył swą piwnicę w kadzie stalowe, pokrył wnętrze ich, za radą dostawcy, farbą, w skład której wchodziły tlenki żelaza. Uniemożliwiło mu to wyrabianie piwa nawet znośnej jakości. Fermentacje były anormalne, zaburzenia wystąpiły.

Wkońcu udało mu się otrzymać piwa klarowne, ale zupełnie puste, płaskie i bez piany. Poprawa nastąpiła gdy, po zeskrobaniu farby, pokryto kadzie powłoką o innym składzie chemicznym.

Naturalnie, w tym wypadku podaliśmy przykład najbardziej rażący, który wskazuje, jak daleko może sięgać wpływ żelaza. Zmętnienia były tak obfite, iż skupiały się i osadzały, co pozwalało piwu klarować się, ale ilość strąconych ciał azotowych była tak wielka, iż znikały zupełnie substancje koloidalne, które dają piwu miękość i pienistość.

Z tego przykładu widzimy, jak ważnem jest unikanie bezpośredniego kontaktu piwa z żelazem; kontakt ten jest jeszcze niebezpieczniejszy podczas fermentacji wtórnej, ponieważ drożdże znajdują się wtedy w niewystarczającej ilości, by związać żelazo, które prawie całkowicie wchodzi w związki z ciałami azotowemi. Występują wtedy zmętnienia bardzo uparte, które nie osadzają się i które sprawiają, że filtrowanie jest bardzo trudne. Żelazo może pozostać również w stanie roztworu, udzielając piwu specjalnego smaku. Wiemy wreszcie, że piana może w mniejszym, lub większym stopniu ulec zmianie.

Jeżeli ilości rozpuszczonego metalu są małe, zdarza się czasami, że następstwa występują nie natychmiast, lecz znacznie później w piwie przefiltrowanem, ujawniając się wielką wrażliwością na zimno lub zaburzeniami podczas pasteuryzacji; inaczej mówiąc żelazo zwiększa wrażliwość piwa. Zjawisko to daje się wytłomaczyć w sposób następujący:

ponieważ powstały tylko małe ilości związków żelazisto-białkowych, stan podzielności jest wystarczający, by utrzymały się one w stanie koloidalnym. Ze względu na ich skład chemiczny i rozmiary cząsteczki koloidalne przedstawiają ośrodki atrakcji, ku którym zdążają inne koloidy. W ten sposób powiększają się one mniej lub więcej, dopóki nie osiągną rozmiarów, wystarczających do spowodowania zmętnienia.

Ten wzrost cząsteczek jest przyspieszany przez ochładzanie lub nagrzewanie do temperatury stosunkowo wysokiej, co tłomaczy wrażliwość na zimno i na pasteuryzację. Począwszy od momentu, kiedy piwo zostało przefiltrowane, żelazo staje się jeszcze niebezpieczniejsze, ponieważ nie posiadamy już wte-

dy żadnego sposobu, któryby nam pozwalał zapobiedz zaburzeniom, mogącym powstać. Należy więc unikać najmniejszych śladów żelaza, pamiętając, iż najmniejsze dozy tego metalu wystarczają, by spowodować zmętnienia. Jest to wystarczającym powodem do najzupełniejszego usunięcia tego metalu przy budowie filtrów. Zdarza się jednakże, iż ślady żelaza przedostają się w sposób wypadkowy — przez masę filtracyjną, roztwory kwasu siarczanego, dwusiarczany źle przygotowane lub też przez barwniki, dodawane do beczek. Jeżeli pozostawimy masę filtracyjną w zbiornikach metalowych lub w przemywaczu, może powstać rdza, która z łatwością utrwala się na włóknach; piwo, przechodząc filtr, rozpuszcza znikome ilości rdzy, wystarczają one jednak, by spowodować mniej lub więcej długotrwałe zaburzenia.

Dwusiarczany lub roztwory kwasu siarkowego rzadko powodują zmętnienie, zdarza się jednak, iż te związki zawierają czasami duże dozy żelaza.

Barwniki są o wiele częściej przyczyną zaburzeń, lecz zaburzenia te nie zawsze powinny być przypisywane żelazu, jakie zawierają. W razie podejrzanych wypadków zaleca się zbadanie czy barwniki nie zawierają żelaza w ilości znaczniejszej.

Należy również zwrócić uwagę na żelazo, pochodzące z żywicy. Jeżeli żywica jest świeża zawiera tylko małe ilości żelaza, ale ponieważ w skład jej wchodzą produkty o reakcji kwasowej zbogaca się stopniowo w żelazo i może zawierać dość znaczne ilości tego metalu. Na szczęście żelazo to jest całkowicie okryte i w ten sposób tylko w małym stopniu wchodzi w kontakt z piwem; dzięki tej okoliczności rzadko zdarzają się z tego powodu nieprzyjemności. Lecz jeżeli z jakiegokolwiek bądź powodu powłoka smoły kruszy się, szanse kontaktu z żelazem zwiększają się bardzo znacznie. Widzieliśmy np. jak powstawały zaburzenia z powodu sproszkowania się pewnej ilości smoły zbyt kruchej i przeładowanej żelazem w chwili, gdy zakręcano czop. Cząsteczki, które się zmięszały z piwem były dostatecznie rozdrobnione, by żelazo rozpuściło się, co spowodowało powstanie zmętnienia o charakterze glutynowato-metalicznym.

Szczególne ostrożności należy przedsiębrać w stosunku do małych zbiorników i wszelkiego rodzaju przyrządów o większej ilości przewodów.

Do wyrobu małych zbiorników często używa się aluminjum, lub emaljowane żelazo. W tym ostatnim wypadku należy używać materjałów pierwszej jakości i należy pilnie baczyć, by nie rozpoczęło się rdzewienie lub nie nastąpiło pęknięcie emalji. Każde miejsce zardzewiałe powinno być wysuszone i pokryte emalją.

Wpływ, jaki ma żelazo na piwo jest jedną z głównych przeszkód, napotykanych przy zastosowaniu beczek metalowych. Ten pod wszystkiemi względami zasługujący na uwagę materjał znajduje zastosowanie w piwowarstwie tylko o tyle, o ile da się zapewnić najzupełniej doskonała izolacja metalu. W przeciwnym razie jest się narażonym na zmętnienia, a nawet na bardzo poważną zmianę smaku, miękkości i pienistości piwa.

W celu uniknięcia tych wypadków zazwyczaj bardzo starannie pokrywa się powłoką werniksu wnętrza beczek.

Z tego, co powiedzieliśmy wynika, że żelazo może powodować zaburzenia i trudności podczas całego przebiegu fabrykacji, ale jest ono tym niebezpieczniejsze, im później przedostaje się do brzeczki lub piwa.

W każdym razie, gdy znajdujemy się wobec trudnych do wytłomaczenia zmętnień braku piany lub miękkości, należy przypuścić, że podczas przebiegu pracy przedostało się do produktu żelazo i należy starać się wykryć z jakiego źródła ten metal pochodzi.

Propaganda na rzecz piwa.

Prasa fachowa i zawodowe związki kół piwowarskich zagranicą poświęcają bardzo wiele uwagi sprawie propagandy na rzecz piwa, zdając sobie sprawę z tego, iż trzeba ciągle nowemi sposobami reklamy i nowemi argumentami przemawiać do spożywcy. Sprawa jest tem donioślejsza, że ruch antyalkoholowy wprowadził zamęt do pojęć ogółu o wartości i charakterze znajdujących się w sprzedaży napojów. Fanatycy prohibicjonizmu z równą zaciekłością w niektórych krajach zwalczają piwo, jak i 60°/₀ alkohol. A jak łatwo jest wprowadzić w błąd opinję publiczną, o ile nieusprawiedliwione napaści nie spotkają energicznej odprawy, dowodem tego są takie kraje, jak Ameryka i częściowo do niedawna Kanada, gdzie zabroniono wyrobu i wyszynku piwa, zezwalając jedynie na produkcję napojów zawierających 0,5°/₀ alkoholu, które ani pod względem trwałości, ani pod względem odżywczym nie przedstawiają żadnej wartości.

Wielkim błędem, jaki popełniły związki właścicieli browarów nie tylko Ameryki, ale i całego świata, a szczególnie takich krajów, jak Finlandja, Norwegja, Szwecja, było zaniedbanie propagandy na rzecz piwa. Krajom o temperamencie żywym, jak Francja, Hiszpanja, Włochy, a częściowo i kraje słowiańskie, nie grozi niebezpieczeństwo pod tym wzglę-

dem w tym samym stopniu, co krajom anglo-saskim, które są przyzwyczajone do ulegania suchym ale pozornie dobrze zbudowanym doktrynom. Najważniejszą jednakże przyczyną napaści, jakie się niejednokrotnie zdarzały, jest najzupełniejsza nieznajomość istoty piwa, jego składu i przebiegu fabrykacji.

W sprawie tej w ostatnich czasach ukazały się bardzo rzeczowe artykuły naczelnego redaktora „Brasserie et Malterie" profesora Petit, oraz p. René Hutois w „Le Petit Journal du Brasseur". Profesor Petit podkreśla zasługi redaktora „Brasserie française" p. J. Charlie, który znaczną część swojego życia poświęcił zwalczaniu wszelkiego rodzaju głupstw rozpowszechnionych na temat piwa.

List p. René Hutois w „Le Petit Journal du Brasseur" probuje nietylko zwrócić uwagę na samo zagadnienie, ale czyni również pewne próby wynalezienia praktycznych sposobów obrony piwa.

W ostatnich czasach piwo we Francji i w Belgji było przedmiotem bardzo częstych napaści, które, nie wpływając w sposób znaczniejszy na konsumcję piwa zwiększającą się z roku na rok, wyrządzają mu jednak poważną krzywdę. Zarzuty z jakiemi spotyka się przemysł piwowarski są jaknajrozmaitsze. Zarzuca mu się zbyt wielkie dochody, zbyt wysokie ceny, stosowanie szkodliwych substancji do fabrykacji, zastępowanie chmielu produktami taniemi, słodu — sacharyną, produkowanie piwa zbyt wodnistego i t. d. i t. d. Wszystkie te bezsensowne zarzuty, jak twierdzi p. Hutois, są bardzo łatwe do zwalczania i czynią to z dużem przejęciem się i powodzeniem Van Cauvenberger w Belgji i p. Jean Charlie we Francji. Zdaniem p. Hutois akcja w obronie piwa nie powinna być prowadzona jednakże przez jednostkę, lecz przez zrzeszenie browarów, przez przemysłowców i kupców pośrednio lub bezpośrednio związanych z przemysłem piwowarskim. W interesie przemysłu piwowarskiego proponują tam stworzenie specjalnej sekcji przy jeneralnej federacji związków piwowarskich, która miałaby na celu propagandę na rzecz piwa i obronę tego napoju w razie napaści. Tego rodzaju organizacja pozwoliłaby zużytkować w celu propagandy wszystkie siły i zdolności, które są związane z przemysłem piwowarskim całego kraju. Podawszy projekt stworzenia podobnej sekcji p. René Hutois, jako człowiek praktyczny, odrazu wyobraża sobie, jak będzie wyglądała działalność tej ogranizacji, jakie będzie jej pierwsze najpilniejsze zadanie. Przedewszystkiem zdaniem belgijskiego przemysłu należy nagromadzić materjał i w tym celu trzeba rozesłać kwestjonarjusz do wszystkich osób zainteresowanych. Ponieważ projekt listu i kwestjonarjusza podany w artykule p. Hutois mógłby znaleźć zastosowanie i w naszych warunkach przytaczamy go poniżej in extenso:

WW. PP. Stworzyliśmy przy jeneralnej federacji sekcję, która ma na celu zjednoczenie wszystkich sił przemysłu piwowarskiego w celu zapoznania szerokiej publiczności z własnościami piwa oraz w celu obrony tego napoju przed napaściami, których przedmiotem bywa niestety tak często. Każdy z nas może przyczynić się do tego w miarę swej możności czy to przez swoje specjalne wiadomości, czy dzięki swym wpływom i stosunkom, czy też poprostu swą pracą. Odpowiadając na kwestjonarjusz zamieszczony poniżej będziemy bronić swych własnych interesów, broniąc interesów całego przemysłu piwowarskiego.

Kwestjonarjusz.

Punkt I. Czy w pismach, które czytuje WPan ukazały się artykuły przeciwko piwu? Jeżeli tak, czy może Pan nam przysłać odnośne wycinki? Znając umysłowość spożywców swego okręgu czy mógłby Pan nam dostarczyć argumentów lub podać do naszej wiadomości fakty, które zrobiłyby specjalne wrażenie na tamtejszych spożywcach. Jeżeli znany jest autor artykułu prosimy o podanie o jego osobie wszystkich informacji, które przedstawiają jakąkolwiek wartość, oraz prosimy o podanie motywów, które prawdopodobnie wpłynęły na jego wystąpienie.

Punkt II. Czy znane są panu książki szkolne, które wpływają na wypaczenie pojęć o piwie? Jeżeli takie książki są panu znane prosimy o nadesłanie ich ze wszystkiemi odnośnemi komentarzami i uwagami. Jakie zdaniem pana środki byłyby najodpowiedniejsze, by przeciwdziałać wpływowi tych podręczników?

Punkt III. Czy znani są panu doktorzy lub profesorowie będący amatorami piwa? W razie gdyby tak było prosimy o podanie ich poglądów na wartość djetetyczną i hygjeniczną piwa.

Punkt IV. Prosimy o podanie tytułów książek, rozdziałów i stronic z życiorysów wielkich ludzi, którzy byli amatorami piwa. Pożądana jest pod tym względem jaknajobszerniejsza bibliografja, która może być w posiadaniu WW. PP.

Punkt V. Pożądanem jest nadesłanie książek i artykułów występujących w obronie piwa lub zupełnie objektywnie piwu poświęconych.

Punkt VI. Prosimy o podanie nam nazwisk osób znanych w świecie sportowym, będących amatorami piwa. Jeżeli możliwe jest otrzymanie wywiadów w tej sprawie byłoby bardzo pożądanem nadesłanie ich do sekcji propagandy.

Punkt VII. Jeżeli znani są panu dziennikarze

lub osoby piszące w pismach, nie należące do przemysłu piwowarskiego, a dobrze usposobione do piwa, prosimy o podanie ich nazwisk oraz o poinformowanie nas czy zgodziliby się co pewien czas zamieszczać artykuły o piwie.

Punkt VIII. Czy są znane panu myśli, argumenty lub anegdoty, które mogłyby być zużyte w celu propagandy na rzecz piwa.

Punkt IX. Jeżeli pan rozporządza wpływami osobistemi prosimy o poinformowanie na czem te wpływy polegają i w jaki sposób mogłyby być dla naszego celu użyte.

Punkt X. Prosimy o nadesłanie nam dalszych pytań kwestjonarjusza, które zdaniem pana powinny być w nim zamieszczone.

Punkt XI. Prosimy o nadesłanie pomysłów dotyczących organizacji i udoskonalenia sekcji propagandy na rzecz piwa.

Punkt XII. Jeżeli pan jest obeznany z reklamą prosimy o podanie pomysłów, które mogłyby przyczynić się do poparcia naszego celu.

Punkt XIII. Prosimy o nadesłanie wszelkiego rodzaju uwag, które pan będzie uważał za stosowne i t. d., i t. d.

Szkic tego kwestjonarjusza podaliśmy w całości, ponieważ inicjatywa belgijskiego przemysłowca wydaje się nam zasługującą na uwagę i w naszych warunkach. Czy nie pożądanem byłoby, by i nasz przemysł piwowarski wyzyskał wszystkie swoje najlepsze siły i w całej Polsce według sił i możności zależnie od miejscowych warunków rozpoczął energiczną propagandę na rzecz piwa, nie zatracając kontaktu z centralną organizacją, jaką jest C. Z. P. P. i S., który mógłby w tym wypadku bardzo dobrze odegrać rolę sekcji propagandy, o której wspomina w swym liście p. René Hutois.

PIWOWARSTWO NA WĘGRZECH.

W roku 1924/25 browary węgierskie wyprodukowały 650.000 htl. w porównaniu z 450.000 z r. 1923/24. Zważywszy, iż w ciągu pierwszych siedmiu miesięcy bieżącej kampanji 1925/26 już otrzymano 400.000 htl. należy oczekiwać, iż rok bieżący znacznie przewyższy rok zeszły. Pomimo stałej poprawy produkcji dalekim jest jednakże jeszcze moment kiedy produkcja piwa węgierskiego osiągnie poziom przedwojenny, który wynosił 3.000.000 htl. Należy nawet przypuszczać, że wobec zmienionych warunków politycznych poziom ten wogóle już nigdy nie zostanie osiągnięty przez piwowarstwo węgierskie, które utraciło rozległe rynki zbytu i ułatwienia taryfowe z powodu rozpadnięcia się dawnej monarchji austryjackiej.

OGRANICZENIE PRODUKCJI CHMIELU W ANGLJI.

Koła producentów chmielu w Anglji, od dłuższego czasu radziły nad środkami, by zapobiedz kryzysowi jaki zapanował na tutejszym rynku chmielowym. W następstwie wyjątkowo pomyślnych zbiorów w 1924 roku Anglja posiada duże zapasy chmielu, które skromnie oblicza się na przeszło 50.000 q. Do cyfry tej należy dodać nadmiar produkcji, przewyższający zapotrzebowanie z 1925 roku. Chcąc uniknąć zbyt wielkiej zniżki ceny, która byłaby nieuniknionem następstwem zwiększonej podaży, angielscy producenci chmielu noszą się z zamiarem zupełnego zniszczenia zapasów z 1924 roku i ograniczenia produkcji chmielu o 10%. Projekt ten spotkał się z dużym protestem ze strony browarów, które zupełnie słusznie uważają, iż w ten sposób zostaną zmienione tak pomyślne dla nich konjunktury i że ceny w zupełnie sztuczny sposób zostaną utrzymane na wysokości nie odpowiadającej ilości chmielu, znajdującej się na rynku. Sprawa ta interesuje nie tylko przemysł piwowarski angielski, ale i piwowarstwo kontynentalne, szczególniej Belgję, gdzie są produkowane w znacznej ilości piwa górnej fermentacji. Belgijscy piwowarzy mieli nadzieję, iż eksport znacznych zasobów angielskiego chmielu do Belgji przez czas dłuższy będzie normował ceny na rynku miejscowym.

Z PROHIBICJI AMERYKAŃSKIEJ.

Amerykańska prohibicja poniekąd usankcjonowała potajemny handel alkoholem, który przez społeczeństwo jest uważany za objaw zupełnie normalny wynikający z istnienia niemożliwych do przeprowadzenia przepisów prawnych. Ponieważ jednak władze federalne z przedziwnym uporem nie przestają prześladować potajemnych gorzelni i kontrabandy alkoholu, powstała konieczność ubezpieczenia się od ryzyka związanego z zawodem bootlegera. Praktyczny umysł amerykański nawet w tym wypadku znalazł możność rozwiązania sprawy. W Stanie Oregon powstało towarzystwo asekuracyjne, ubezpieczające wyłącznie od ryzyka związanego z zawodem „bootlegerskim". Towarzystwo asekuracyjne przyjmuje wszelkiego rodzaju asekuracje począwszy od asekuracji na wypadek konfiskaty alkoholu, skończywszy na asekuracji od wypadku uwięzienia lub śmierci „bootlegera". W razie kary więzienia towarzystwo asekuracyjne wypłaca rodzinie aresztowanego 5 dolarów dziennie W roku 1925 premje wpłacone towarzystwu wynosiły przeszło 500.000 dolarów.

PIWOWARSTWO W ARGENTYNIE.

Z chwilą wprowadzenia prohibicji w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej, które przed wojną produkowały 70 miljonów hektolitrów rocznie, punkt ciężkości produkcji piwowarskiej przeniósł się do Ameryki Południowej. Produkowane obecnie w Stanach Zjednoczonych piwo, zawierające 0,5 alkoholu, jest właściwie tak mało do piwa podobne, iż nawet na tę nazwę nie zasługuje. Klimat Ameryki Południowej oraz świetne warunki dla rozwoju rolnictwa sprawiają, że przemysł piwowarski w tych krajach posuwa się krokami olbrzyma naprzód. Pierwszy browar został założony w Argentynie przed 60 laty. Założono go w 1888 roku w prowincji Buenos Aires. W prowincji Santa Fe pierwszy browar powstał w 1884 roku, w prowincji Cordoba — w 1875 roku, a w stolicy — dopiero w 1888 r.

Pierwsze browary, które powstały w Argentynie wyrabiały głównie piwo górnej fermentacji, ponieważ w tym gorącym kraju w owych czasach nie było ani lodu, ani przyrządów chłodniczych. Klimat argentyński, który dzisiaj tak bardzo sprzyja rozwojowi piwowarstwa do chwili rozpowszechnienia się i udoskonalenia współczesnych przyrządów chłodniczych i sztucznego wyrobu lodu, był jedną z głównych przyczyn, które stały na przeszkodzie rozwoju piwowarstwa. Nie trzeba zapominać, iż zwykłem zjawiskiem pod niebem argentyńskiem jest temperatura 40° w cieniu, która w nocy obniża się zaledwie do 20°. Drugą przeszkodą, jaką napotykał rozwijający się przemysł piwowarski w Argentynie, była konkurencja z przemysłem winnym, którego roczna produkcja wynosi 5 miljonów hektolitrów. I dzisiaj jeszcze, chociaż przemysł piwowarski z każdym dniem rozszerza swoją produkcję, zyskując coraz to nowych spożywców, ogólna produkcja piwa jest niższa od produkcji wina i wynosi wszystkiego 2 miljony hektolitrów rocznie. Cyfra ta wyraża produkcję 1924/25 r. Spożycie na głowę, przy 11 miljonach mieszkańców, równa się 18,18 litra na głowę. Oznacza to 100%-owy wzrost od roku 1915, kiedy ogólna produkcja, przy 8 miljonach mieszkańców, wynosiła 770.850 htl., co na głowę dawało 9,4 litra.

W chwili obecnej jest w ruchu 16 dużych browarów. 3 z pośród nich produkują od 200.000 do 1.200.000 hektolitrów. 8 browarów ma wydajność od 20 do 90 tys. hektolitrów, a 4 — od 3 do 10 tysięcy hektolitrów. Charakterystyczną cechą argentyńskiego przemysłu piwowarskiego jest niesłychany rozmach, który charakteryzuje całe życie amerykańskie. Argentyna, która stawia dopiero pierwsze kroki pod względem przemysłu piwowarskiego, już teraz posiada największy browar na świecie o rocznej produkcji 1.200.000 htl.

Klimat kraju, jego wielka rozległość (2.899.000 km.²), sprawiają, że obrót piwem odbywa się głównie w pasteryzowanych butelkach (60—90% całego obrotu). Browary argentyńskie posiadają nowoczesne doskonałe urządzenia do butelkowania. W jednym z browarów, znajdujących się w Buenos Aires, pracuje 10 maszyn do napełniania butelek, których wydajność w ciągu 8-mio godzinnego dnia pracy równa się 40 tysiącom tuzinów butelek (3.200 htl.).

Wobec tak prędkiego rozwoju miejscowej produkcji, wwóz piwa spadł do minimum, natomiast jeszcze dosyć poważnie przedstawia się import maszyn, chmielu i słodu. W roku 1923/24 przywieziono: 12.760 tonn słodu; wwóz chmielu w tym samym roku wynosił 380 tonn.

Słodownictwo rozwija się bardzo prędko. W roku 1916 założono wielką słodownię „Conchitas", zatrudniającą 320 robotników, która może przerobić 20.000 tonn słodu.

Argentyna posiada własny jęczmień głównie w południowych prowincjach, który daje bardzo dobry słód.

Rozwój przemysłu piwowarskiego w Argentynie i wogóle w Ameryce Południowej, coraz bardziej zmniejsza widoki eksportu europejskiego, a natomiast zbliża chwilę, kiedy tamtejsze piwo może wystąpić jako konkurent na egzotycznych rynkach, które jeszcze dzisiaj są odbiorcami piwa europejskiego.

PIWOWARSTWO W GRECJI.

„Saazerhopfen und Brauer Zeitung" podaje ciekawe wiadomości, dotyczące piwowarstwa greckiego. Chociaż Grecja jest odwiecznym błogosławionym krajem wina piwo pozyskuje coraz więcej zwolenników. Obecnie w Grecji jest czynnych parę browarów w Patrasie, w Salonikach, a przedewszystkiem w Atenach. Produkowane piwa należą do typu piw wiedeńskich i nie są wcale złe. W ciągu letnich miesięcy zapotrzebowanie przerasta zdolność produkcyjną browarów. Charakterystycznem dla piwowarstwa greckiego jest, że ceny piwa są znacznie wyższe od ceny wina. Piwo w przeciwieństwie do wina jest tu uważane, jako trunek luksusowy.

PRODUKCJA PIWA W FINLANDJI W 1925 R

65 browarów czynnych w 1925 roku wyprodukowały około 209.000 htl. Zużyto 23.000 q słodu. Więcej niż połowa wyprodukowanego piwa zawierała mniej niż o 0,5°/₀ alkoholu.

PRODUKCJA PIWA W SZWAJCARJI W 1925 R.

Browary, które były czynne w roku 1925 wyprodukowały 1.806.000 htl. W roku 1914 w Szwajcarji było w ruchu 97 browarów o produkcji 3.5 miljona hektolitrów rocznie.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Jak nas informują jedna z Izb Skarbowych rozesłała już okólnik zabraniający używania do rozlewania piwa butelek o pojemności wyrażonej w setnych częściach litra, opierając się na art. 24, p. 5 ustawy o opodatkowaniu piwa, który brzmi: „... naczynia takie mogą zawierąć jedynie ilości, stanowiące dziesiętne jednostki miary (litra)".

W sprawie powyższej Ministerstwo Skarbu jeszcze się nie wypowiedziało, co najprawdopodobniej w najbliższych dniach nastąpi.

Według informacji sfer rolniczych jęczmiona jare w roku bieżącym zapowiadają się nie gorzej niż w roku ubiegłym. O ile nie ucierpią od nieustannie padających deszczów, liczyć możemy na zbiory dobre.

Sprzedaż piwa w maju r. b. była znacznie niższą od roku ubiegłego. Musimy jednak wziąć pod uwagę, że maj roku 1925 był niezwykle dla browarów pomyślny i spadek obrotów w maju 1926 r. nie wpłynie na ogólną produkcję.

W ostatnich zmianach, jakie częściowo zaszły w cenach piwa — rozpiętość cen osiąga obecnie maximum do tej pory nigdy i nigdzie nie obserwowane. Browarom, które uporczywie wyzbywają się swoich kapitałów obrotowych i które sprzedają dziś piwo jeszcze po dawniejszych cenach, zalecamy przeprowadzenie dokładnej kalkulacji.

Według opinji plantatorów chmielu w roku bieżącym rośliny chmielowe dobrze przeniosły zimę i należy spodziewać się normalnego urodzaju o ile dalsze warunki wegetacji bądą odpowiednie. Na plantacjach starszych na Wołyniu i w Małopolsce wschodniej pojawiły się jednakże szkodniki utrudniające rozwój rośliny.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	9/VI. 31 zł. 11/VI. 30 — 31 zł. 12/VI. 30 zł.
Poznań.	14/VI. 28,75 — 30,75 zł.
Łódź.	9—14/VI. 35 zł. 15.VI. 33 zł.
Lwów.	14—15.VI. 27 — 28 zł.
Katowice.	15/VI. 38 — 39,50 zł.
Lublin.	9/VI. 29 zł. 12/VI. 30 zł. 15/VI. 29 zł.
Równe.	11—12.VI. 28 zł.
Berlin.	8/VI. 18,90 — 20,20 Mk. n. 11—15/VI. 18,75 — 20,00 Mk. n
Hamburg.	9/VI. Dunaj 9,75 hfl., Malt barley 9,50 hfl. 11/VI. Dunaj 9,70 hfl., Malt. barley 9,35 hfl. 14/VI. Dunaj 9,60 hfl., Malt. barley 9,20 hfl. 15/VI. Dunaj 9,65 hfl., Malt. barley 9,25 hfl.
Praga.	11/VI. Wyb. 145 — 152, rynk. 132 — 135 k. č. 15/VI. Wyb. 141 — 149, rynk. 129 — 132 k. č.
Chicago.	8—14/VI. 63 — 73 cts. za bushel.
Winnipeg.	7—12/VI. 62³/₄—63¹/₂ cts. za bushel.
Kopenhaga.	12/VI. 16,50 — 17 kor. duńskich.

CENY CHMIELU.

Lwów.	12/VI. Tendencja zniż. I 110—120 dol., II 100—110 dol.
Lublin.	11/VI. Lubelski I A. 140 — 150 dol., I B. 120 — 130 dol. Wołyński A. 130—140 dol., B. 110 — 120 dol., gorszy 90 — 100 dol.
Praga.	14/VI. 2600—2800 k. č.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7